

Evaluación Terminal T4 y T4 SAT:

Cocina central T4:

Por la falta de mantenimiento se mantiene obsoleta, en pésimas condiciones y en ocasiones al elaborar la comida lleva más tiempo al cocinero, por no estar operativa. A continuación una foto donde le falta la llave:



Plancha apagada con el perjuicio que lleva al trabajador a elaborar la comida en varias tandas en otra plancha más pequeñas:



Bellota T4:

Tostadora donde se calientan los molletes sin sujeción, la plancha se vence hacia ti y el riesgo de accidente es significativo:

esa cartelería sigue sin venir. Lunes 21 se actualizan los precios pero comprobamos que no se han actualizado todos los precios:



Starbucks T4:

Plagas de mosquitos junto los biberones del caramelo, también en el pasillo y en los contenedores de basura. (Tenemos video para ver esta problemática con más detalle)



Eating Point T4:

Uno de los puntos de venta que más factura en la terminal tienen una caja desaprovechada y solo se utiliza para cuando hay retrasos.



Falta de marketing y de publicidad en los productos a ofrecer:



La Place T4:

Falta personal de Ofice ya que una mujer de limpieza está para tres locales. La mayoría de las ocasiones el personal de explotación tienen que meter el material para poder sacar el trabajo adelante.

MQM T4:

La salamandra de los bocadillos no funciona correctamente. EL cocinero tiene que ir de un lado a otro para poder realizar sus funciones con la pérdida de tiempo que esto conlleva.



La cafetera tampoco funciona correctamente:



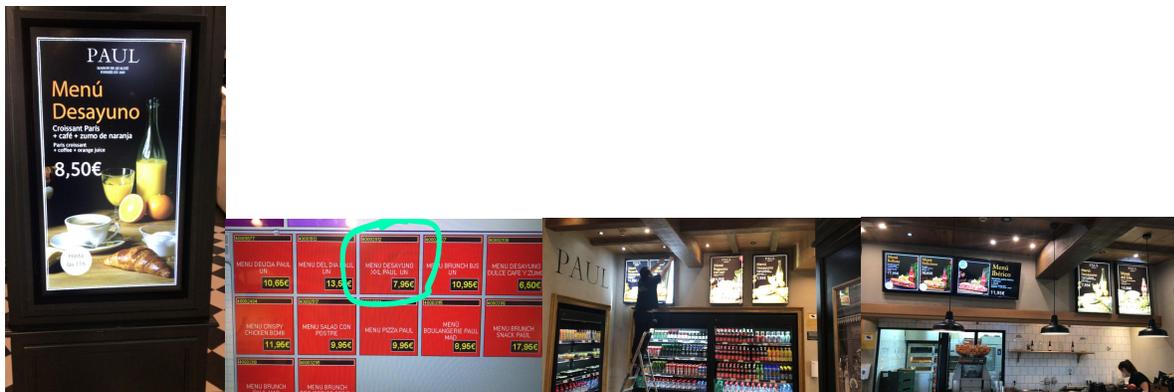
Gastrohub T4:

Los jefes quieren que esté todo el salón montado cuando no tienen ni loza, ni cubiertos, ni cristalería suficiente para abarcar la demanda. (Tenemos video). Además, un restaurante a la carta solo dispone de un camarero (adjuntamos cuadrante) .Una persona no puede sacar el trabajo adelante abandonando el local porque tiene que ir constantemente a por el servicio. Cuando van los jefes a comer pasa como en las auditorías: no es oro todo lo que reluce.

SEMANA DEL 24 AL 28 DE FEBRERO						
24 FEB 22	25 FEB 22	26 FEB 22	27 FEB 22	28 FEB 22	01 MAR 22	02 MAR 22
PERIODO GRUPO 9 15:37						
V	V	F	V	V	V	V
09:30-14:30	09:30-14:30	L	L	M	M	M
15:37	15:37	15:37-18:30	15:37-18:30	15:37-18:30	15:37-18:30	15:37-18:30
D	V	F	V	V	V	V
DIA Y HORARIO EN ENTREES DE LAS TORNES QUE HAN DE HACERSE EN EL DÍA Y HORARIO INDICADO						
DIA Y HORARIO EN ENTREES DE LAS TORNES QUE HAN DE HACERSE EN EL DÍA Y HORARIO INDICADO						

Paul T4:

Como pasa en la mayoría de los locales que cambian la cartelería, se adelantan al poner los precios de cara al público actualizados, sin embargo, no se actualizan en la caja registradora. En la siguiente foto se puede ver como el menú de desayuno cuesta 8,50 € para el público pero 7,95 € para la caja. No hay dinero y vemos que se desaprovecha continuamente en temas de marketing mal ejecutados.



Se necesita personal de cocina en este punto de venta. Antes había dos personas con prácticamente el mismo volumen de trabajo. Hay que reforzar sin ninguna duda.

Burger King SAT:

Al mover los hornos para su limpieza observamos que el cableado eléctrico queda muy al descubierto en una zona donde caen líquidos constantemente con el riesgo que ello conlleva. Faltan las cuerdas en el mandil de los marmitones.



Starbucks T4 SAT:

El aire acondicionado no funciona, obteniendo unas temperaturas en algunas zonas de la barra de hasta 36° (medido por nuestro termómetro digital). En almacén la temperatura ronda los 27°.



Dado al limitado personal y la alta exigencia de trabajo en esta franquicia se acaba traduciendo en estas preocupantes imágenes:





El 23 de Febrero asistimos a una de las famosas auditorías; efectivamente, trabajan con más personal de lo habitual, cambiando cuadrantes para que ese día esté bien reforzado. Vemos a encargados haciendo funciones que no son las suyas, pero todo vale para que las notas negativas sean las menos posibles. La auditora, sentada a un metro de la barra, le faltó apuntar que las letras del agua EVIAN no estaban alineadas con escuadra y cartabón con el resto. Nos llamó la atención también, que en un punto donde se mira con lupa hasta de qué color llevas la mascarilla, entrara a la barra con una mascarilla rosa. Se quiere cuidar la imagen al máximo detalle pero luego fallan los que lo exigen. Nos llamó mucho la atención que también exigiera lavar las naranjas del zumo, ¡ya lo que le faltaba a esta plantilla!. Seguiremos trabajando sin descanso hasta que TODA la plantilla de esta franquicia esté en mejores condiciones.

Varios: Cursos.

Los cursos que se elaboran de manera voluntaria nos expone lo importante que es el uniforme cuando no toda la plantilla tiene la misma uniformidad en las mismas categorías. Vemos a mucha gente con el uniforme en mal estado, incluso roto y no se les facilita uno nuevo. Seguimos cojeando en imagen de empresa en muchos locales.

PRESENTACIÓN

Muestra siempre:



Uniforme impecable

Recuerda que es obligatorio y debe estar completo, limpio y en buen estado.

AA

#areasliving.com



Tlfn: 682 67 15 37
areas-madrid@servicios.ccoo.es



